

„Die Scholle“ erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 46. Bromberg, den 18. November 1934.

Schmarotzerpflanzen.

Von Dr. Wilsing, Nedlitz i. Anhalt, früher Direktor der Wiesenbauschule Bromberg.*)

Wenn wir an Hand der Wissenschaften im Geiste durch das Weltall wandern, werden wir finden, daß im Grunde nur ganz wenige Naturkräfte tätig sind, auf welche wir aber immer und immer wieder stoßen müssen. Die Anziehungskraft der Körper löst eine kreisförmige Bewegung aus, die Zentrifugal- und Zentripetal-Kraft regelt die Bahnen zwischen den hunderten von Millionen Sonnen mitsamt ihrer Planeten- und Mond-Begleitung in der unendlichen Milchstraße.

Der Astronom erzählt uns, daß diese Bahnen — nicht durch Zufall — immer enger werden, so daß endlich zwei Körper zusammenstoßen, in Brand geraten und in Weißglutfeuer alle Stoffe in Gase verwandeln, welche nun als glühende „Nebel“ ihre Wanderung durch das Weltall — nach genau denselben Naturgesetzen — fortsetzen bis Abkühlung die Gase wieder in feste Stoffe verwandelt. Und wenn diese anfangs als hell, weiß brennende Sonne dahin rast, wird die fortgesetzte Abkühlung bald eine „gelbe“, dann eine „rote“ Sonne und schließlich einen „erloschenen“ Stern zeigen — der wiederum durch einen Zusammenprall in Flammen aufgeht und seinen Weltenlaufkreis von Neuem beginnt.

Es wird uns nun nicht weiter verwundern, wenn uns der Astronom durch das künstliche Regenbogenland seines Spektroskops zeigt, daß alle jenen Stoffe, welche sowohl auf unserer Sonne wie auch auf allen anderen Sternen leuchten, genau dieselben sind, welche auch unsere Erde gebildet haben, so daß also das ganze Weltall aus dem gleichen Material aufgebaut ist.

Bleiben wir nun auf unserer Erde und bemerken, wie diese vielen Einzelstoffe (Elemente) nach ganz wenigen bestimmten Regeln sich fortgesetzt mit anderen verbinden, wieder auseinandergehen, wiederum sich durch Hinzunahme weiterer Elemente oder Verbindungen umändern und auf diese Weise eine Unmenge von verschiedenartigen Stoffen herstellen. Aber alle diese Stoffe sind tote, wir nennen sie „mineralische“, bis endlich einmal der Kohlenstoff durch Einverleibung bestimmter anderer Elemente in bestimmter Menge zu einem lebendigen („organischen“) Körper wird. Und aus solch einfacher Kohlenstoff-Verbindung ist schließlich die gesamte „organische Welt“, ist Pflanze, Tier und Mensch entstanden.

Wir selbst tragen also genau dieselben Stoffe in unserem Körper, wie sie in den Samen und Planeten des gestirnten Himmels glühen; wir tragen sie zum Teil in ihrer mineralischen Form, wie sie auch im Gestein und im Erdboden liegen; zum größten Teile aber tragen wir sie als organische (als lebendige) Masse. Mit uns gemeinsam das Tier und die Pflanze.

Ein Wunder: Aus totem Stoffe wird Leben!

Ja, dieses Wunder können wir alle Tage bestaunen und verehren; denn es geschieht alle Tage vor unseren Augen neu: die Pflanze verarbeitet die toten mineralischen Stoffe zu lebendigem organischem Wesen! Sie nimmt durch ihre Wurzeln die Mineralien, welche sie im Boden gelöst vorfindet, oder auch selbst durch eine Säure, die sie aus ihrer Wurzelspitze ausscheidet, löst auf, leitet sie in ihre Blätter und verarbeitet sie dort mit Hilfe der winzigen grünen Körnchen (Chlorophyllkörner) unter Mitwirkung des Sonnenlichtes zu Stärke (Mehl), dann zu Zucker, zu Fett, zu Eiweiß, zu lebendigem „Plasma“.

Nur die Pflanze ist dazu imstande, aus dem mineralischen Stoff organisches Leben hervorzuzaubern; Mensch und Tier können das nicht; sie sind darauf angewiesen, bereits fertige organische Substanz — wenn auch in geringer Menge auch mineralischen Stoff — aufzunehmen. Aber diese organischen Substanzen haben, wenngleich auch sie Eiweiß, Fett und Kohlenwasserstoffe sind, doch eine andere Zusammensetzung als die pflanzlichen Eiweiße usw. deshalb müssen Tier und Mensch die aufgenommene Nahrung erst in ihrem Körper in ihre einzelnen Bestandteile zerlegen und von Neuem zu „arteigenen“ Stoffen umformen.

Besteht nun alles aus denselben Elementen, so ist doch die Form eine verschiedene; sie hat sich bis zum Menschen hin immer höher entwickelt.

Allerdings ist die Grenze zwischen den einzelnen Entwicklungsstufen nicht kraß abgeschnitten und getrennt; es gibt Übergänge; denn die „Natur macht keine Sprünge“, sie geht Schritt für Schritt folgerichtig vor:

Es gibt auch Pflanzen, welche nicht die mineralischen Stoffe verarbeiten, sondern auf fertige organische Substanz angewiesen sind; sie müssen also, wie Tier und Mensch, sich an fertige pflanzliche Nahrung halten.

Dabei erkennt man einige Arten, welche mit Hilfe von Pilzen (Bakterien) sich die Nahrung von „Leichen“, d. h. von abgestorbenen Pflanzen beziehen Andere sind so

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

dreist, sogar tierisches Fleisch (Insekten usw.) zu verlangen, die sogenannten „fleischfressenden Pflanzen“, wie Venusfliegenfalle und Sonnenthau. Sie haben aber Wurzeln und grüne Blätter, können also auch mineralische Stoffe verarbeiten.

Wieder andere Pflanzen dagegen verlangen fertig zubereitete Kost: sie setzen sich an die Wurzeln oder an die oberirdischen Teile der Pflanzen, bohren sich bis an die Gefäßbahn derselben ein und saugen den fertigen Pflanzensaft auf. Es sind also echte „Schmarotzer“, welche ohne eigene Arbeit von anderen leben. Auch hier gibt es Übergänge: die bekannte „Mistel“, zum Beispiel, hat grüne Blätter; sie verarbeitet auch selbst aus Kohlensäure mit Hilfe des Lichtes Zucker, den sie als sogenannte „Reservestoffe“ in ihren eigenen Ästen aufspeichert; ihrem Wirte aber entzieht sie Salze und Wasser.

Ganz echte Schmarotzer, welche selbst gar nichts tun, sind z. B. Kleewürger, der auf der Kleewurzel sich aufbaut und die Kleeseide, welche sich an die Stengel des Klees ansetzt.

Besonders die letztere ist ausgeprägt Schmarotzer. Sie hat keine Wurzel, kein Blatt, sie bildet nur Stengel aus, welche bald Blüten tragen und Früchte bilden: alles aus dem Safte des Klees.

Die Kleeseide ist ein entartetes Kind der Familie „Winde“. Aus dem kugelförmigen Samenkorn wächst nur ein wurmartiges Stengelchen in die Erde; die Samenhülle mit den Reservestoffen bleibt vorläufig erhalten; denn das Stengelchen wächst daraus. Ist diese Nahrung aufgebraucht, dann fällt der Kopf ab und das winzige, nur fingernagelgroße Stengelchen zeigt jetzt seine Familiennatur: es macht windende Bewegungen. Trifft es dabei keinen Kleestengel, dann stirbt es ab; trifft es aber Klee, dann klebt es sofort an, bildet eine Saugwarze und beginnt zu räubern. Es wächst nun als Stengel weiter, verzweigt sich, windet sich links herum immer weiter, stirbt hinten ab, wächst vorn immer lebhafter und reicher, je mehr Pflanzen er findet und hat bald — wenn ihm nicht Einhalt geboten wird, — bald den ganzen Acker zerstört. — Zwar ist die Kleeseide nur einjährig; aber sie bildet sehr viele winzige Blütchen, weiß und rosa, welche, ungestielt, in kugeligen Gruppen an den Ästen der fadendünnen Stengel verteilt sind. Ende Fruchtkapsel trägt acht Samenkörner, woraus hervorgeht, daß eine außerordentlich große Menge Samen produziert wird. Dieser gerät bei der Ernte mit ins Heu, bleibt im ausgedroschenen Kleesamen und kann nur mit Schwierigkeit daraus entfernt werden. Deshalb muß man beim Kauf von Kleesamen „Garantie für Seidefreiheit“ verlangen.

Landwirtschaftliches.

Bringt Humus in den Boden!

Humus ist der erdige Rückstand verwester Pflanzen. Von ihm hängt die Fruchtbarkeit der oberen Erdschicht wesentlich ab. Er lockert die Erdteilchen und macht den Boden aufnahmefähig für Wasser, Luft und Wärme. Das Wasser saugt er namentlich im lockeren, sandigen Boden wie ein Schwamm auf, hält es fest und gibt es langsam an die Wurzeln ab. Von großer Wichtigkeit ist auch, daß durch ihn die Durchlüftung des Bodens ermöglicht wird. Dadurch wird wiederum den Bodenbakterien der zum Leben nötige Sauerstoff zugeführt und ihre Tätigkeit, den Wurzeln Nährstoffe zu vermitteln, wesentlich gefördert. Damit wird gleichzeitig die Fruchtbarkeit des Bodens gesteigert.

Wo der Humus mehr und mehr schwindet, geht ständig die Fruchtbarkeit zurück, bis schließlich der einst fruchtbare Boden zum Ödland wird. Darum bringt Humus durch Mist, Komposterde oder kompostierten Torf in den Boden! Durch den Humus erhält das Erdreich eine dunkle, schwärzliche Farbe, die geeignet ist, die Wärmestrahlen festzuhalten. Humusreicher Boden erwärmt sich daher rascher als roher.

Gartenbauinspektor Ka.

Starke Sellerieknollen.

In den letzten Jahren bin ich dazu übergegangen, die Sellerieknollen über der Erde (wenigstens zu vier Fünftel ihrer Größe) zu ziehen und fand durch versuchsweisen Anbau, daß diese Knollen sich besser entwickelten als die in der Erde stehenden. Man erreicht diese „oberirdische Kultur“ einfach dadurch, daß man die Setzlinge auf einen kleinen Damm pflanzt; dabei verschlägt es gar nichts, wenn sie nach der Pflanzung umfallen. Das dauert nur wenige Tage bis zum Anwachsen. Im Verlaufe des Wachstums wird dann der kleine Damm durch Regen und Begießen weggespült, so daß sich die Knollen über der Erde bilden und (ein weiterer Vorteil) frei von Seitenwurzeln bleiben. Diese Knollen blieben rostfrei und zeigten ein wohlschmeckendes, weißes Fleisch. Jedenfalls kann ich zu einem solchen Anbauversuch nur raten.

Hps.

Das Auffrischen der Mistbeeterde.

Es kommt vor, daß im Mistbeet die Pflanzen nicht recht gedeihen wollen. Sie zeigen ein gelbliches Aussehen und entwickeln nur ein sehr mäßiges Wachstum. Wohl selten denkt ein Schrebergärtner in diesem Falle daran, daß es der Erde an Nährstoffen fehlen könnte. Aber das trifft meist zu, vor allem dann, wenn die Kästen mit Laub erwärmt werden und die gebrauchte Erde immer wieder verwendet wird.

Man sollte es sich zur Regel machen: Die Mistbeeterde, die im Frühjahr verwendet werden soll, muß im Herbst vorbereitet werden. In der Regel pflegt man die Erde, wie sie aus dem Kasten kommt, mit dem verrotteten Laube auf einen Haufen zu werfen und öfters mit Jauche zu übergießen. In früheren Jahren war dieser Brauch allgemein, aber seitdem der Torfmull für die Erdverbessrung in Verwendung gekommen ist, benutzt man diesen hierzu und verfährt dabei folgendermaßen:

Man mischt für je zwei Karren alter Erde einen Karren Latrinentorf und einen Karren Sand tüchtig durcheinander. Dieser Haufen wird während des Winters beim Frostwetter gescholtert ,so daß die Erde recht durchfrieren kann. Kann etwas Holzasche zugesetzt werden, so wird die Ernte umso fruchtbarer. Für Gurken und Melonen ist diese Erde jedoch zu leicht und muß deshalb zu obiger Mischung noch je ein Karren guter Garten-, noch besser Wiesen- oder Rasenerde zugesetzt werden. Die Kästen mit so zubereiteter Erde zeigen immer bessere Erfolge als solche, welche versuchsweise nur mit künstlichem Dünger verbessert waren. Die Mistbeeterde soll jeden Herbst aus den Kästen genommen werden, da sie sonst sehr leicht versauert.

Obst- und Gartenbau.

Überwinterung der Topfpflanzen.

Der Liebhaber pflegt Topfpflanzen in der Regel im Keller zu überwintern, weil sie hier gewöhnlich vor Frost geschützt sind. Wichtig ist es, daß die Pflanzen, bevor sie in den Keller kommen, ihren Trieb vollständig eingestellt haben, damit sie im Keller nicht noch austreiben und faulen. Bei den Laub abwerfenden Pflanzen ist der Zeitpunkt der Unterbringung in den Keller gekommen, wenn der Blätterfall sich naturgemäß vollzogen hat. Tritt früher Schnee oder Kälte ein, bringe man sie unter Dach und lasse sie daselbst hell stehen, bis sie die Blätter abwerfen. Die Pflanzen, die das Laub behalten, kommen nicht sofort in den Keller, sondern man läßt mit Gießen nach und bringt sie vorläufig unter Dach und erst später in den Keller. Teilweise werden diese Pflanzen auch im ungeheizten Zimmer überwintert. Alle Pflanzen brauchen im Keller nicht mehr Wasser, als genügt, um am Leben zu bleiben. Zwiebelartige am wenigsten, da sie die Hauptnahrung in den Zwiebeln oder fleischigen Wurzeln mitbringen.

*

Säubert die Baumstämme von der alten Rinde!

Zur winterlichen Baumpflege gehören nicht nur der Schnitt, das Umlegen von Leimringen und ihr Wiederfängischmachen, das Entfernen der an den Bäumen hängenden Fruchtmumien und die Vornahme von Spritzungen, sondern auch die Reinigung der Stämme von der alten Rinde, von Moosen und Flechten. Leider gibt es noch viele Gartenbesitzer, die die letztgenannte Arbeit für überflüssig halten und sie daher unterlassen, natürlich zu ihrem Nachteil. Würden alle diejenigen, die die Entfernung der alten Rinde von den Stämmen als zwecklos bezeichnen, einmal von einigen Stämmen in ihrem Garten die alte Rinde usw. kratzen, sie würden staunen über all die vielen Eier und Larven, die sich unter ihr verborgen gehalten haben. Daher gehört zur winterlichen Baumpflege auch die Reinigung der Stämme von der alten Rinde. Um all das abgekratzte Zeug restlos zu sammeln, legt man unter die Bäume



Tücher oder Pappdeckel und benutzt zum Abkratzen eine harte Bürste oder eine Baumscharre. Die abgekratzten Rindenteile, Larven, Eier usw., dürfen aber nun nicht etwa auf den Komposthaufen oder in sonst eine Ecke des Gartens geworfen werden, sondern sind sofort zu verbrennen, denn nur dadurch wird eine Verminderung des Ungeziefers erreicht, das uns alljährlich um einen nicht unwesentlichen Teil der Ernte bringt. G. P.

*

Die Überwinterung der Dahlienknollen.

Beim Überwintern der Dahlienknollen wird häufig genug darin gefehlt, daß man die Knollen, nachdem man sie aus der Erde genommen hat, zu lange an einem trockenen Orte liegen läßt, wo sie schnell und stark austrocknen und sie hernach, wenn Fröste auftreten, erst in den Keller bringt. Ist der Keller nun etwas feucht, dann zieht die Knolle die verlorene Feuchtigkeit wieder an sich und beginnt zu faulen. Viel besser ist es, wenn man die herausgenommenen Knollen, an denen man soviel Erde läßt, als eben daran bleiben will, nur 2—3 Tage zum oberflächlichen Trocknen an einen luftigen Ort stellt und sie dann sogleich in den Keller bringt. Oft werden auch die Knollen durch trockene Wärme verdorben. Ist man genötigt, einen sehr trockenen und warmen Raum zur Überwinterung zu benützen, dann bedeckt man die Knollen mit Erde, die man mäßig feucht erhält. Es wird dadurch der übermäßige Wasserverlust und das Vertrocknen der Knollen vermieden.

Viehzucht.

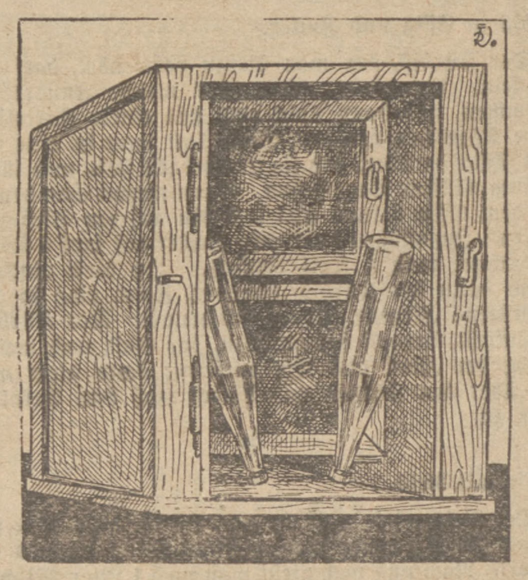
Halsbräune der Pferde.

Die Halsbräune der Pferde ist meist eine Folge von Erkältung, hervorgerufen durch unvermittelten Temperaturwechsel. Die Tiere zeigen Schlingbeschwerden und Schmerzen beim Schlucken. Der Rachen zeigt sich angegriffen und stark gerötet und in schweren Fällen fließt Flüssigkeit, vermischt mit Nährstoffen, aus den Nüstern. Zur Heilung ist absolute Ruhe nötig. Dazu erhalten die Pferde weiches Futter, welches sich leicht schlucken läßt, besonders gekochte Möhren. Dem Trinkwasser wird pro Eimer ein Eßlöffel voll Alaun zugesetzt. Auch wird empfohlen, den kranken Tieren zur Heilung Teerwasserdampf einatmen zu lassen, den Hals warm zu umhüllen und, falls sich Geschwüre bilden, heiße Umschläge von Leinsamenmehl aufzulegen. Diese Mittel sind besonders für solche wichtig, die viele Stunden vom Tierarzt entfernt wohnen, der jedoch sonst zugezogen werden soll. Die angegebenen Mittel sind nur Notbehelfe und dienen lediglich der Unterstützung des Tierarztes.

Bienenzucht.

Eine Bienenfütterung mittels Bier- oder Weinflaschen.

Sie erfordert gar keine Ausgaben für Futtergeräte, ein heute nicht zu unterschätzender Vorteil! Die Flasche — gut gereinigt — wird mit der Zuckerlösung oder dem Tränkwasser gefüllt, die Öffnung mit dem Daumen geschlossen, gewendet, die Flasche in eine Ecke des freien Raumes zwischen Fenster (oder Drahtgitter) und Türe gelehnt, der Daumen zurückgezogen und das Verschlußbrettchen unten am Fenster oder Drahtgitter entfernt. Durch die Einwirkung des Luftdrucks fließt von der Flasche nur so viel ab, als die Bienen wegsaugen. Der Flascheninhalt sollte



stets lauwarm gereicht werden. Er wird so von den Bienen lieber und rascher angenommen und eingetragen.

Hauptbedingung des Gelingens ist, daß der Kasten genau waagerecht steht. Man beachte den Inhalt nach dem Anlehnen der Flasche! Wenn keine Blasen aufsteigen, die Flüssigkeit nicht gluckst, dann hat die Sache ihre Richtigkeit; andernfalls muß sofort korrigierend eingegriffen werden. Bricht einmal der am meisten als Futtergerät benutzte Thüringer Luftballon, so kann durch die Flasche, die in jedem Hause zur Hand ist, sofort Ersatz geschaffen werden.

Kreisbienenmeister Weigert.

Für Haus und Herd.

Der vielseitige Kürbis.

Nicht jeder liebt den Kürbis. Vielen ist er zu mild und zu weichlich. Aber er ist um diese Jahreszeit billig zu haben, und daher verwendet ihn die sparsame Hausfrau doch gern. Man kann ja auch den Kürbis auf sehr verschiedene Art zubereiten, und wenn man ihn richtig behandelt, wird man auch den allzu milden Geschmack wegbringen. So schmeckt z. B. der Kürbis sehr schön kräftig mit Essig und Zucker eingemacht als Beigabe zu Aufschnitt oder als Nachspeise. Eine sehr empfehlenswerte Zusammenstellung ist auch Kürbis und Rhabarber. Man rechnet auf 2 Pfund Kürbis 1 Pfund Rhabarber und kocht ihn mit Zucker, etwas Zimt und dem Saft von 3 Zitronen zu einem dicken Brei. Zuletzt kommt noch ein Gläschen Rum hinein. Oder aber man kocht Kürbis mit Preißelbeeren. Der Kürbis wird durch eine Maschine getrieben und zusammen mit den Preißelbeeren mit wenig Wasser, Zucker und etwas Zimt zu einem dicken Brei eingekocht. Das Verhältnis von Kürbis, Preißelbeeren und Zucker ist wie 3:2:1. — Man kann den Kürbis auch mit Fett als Gemüse schmoren, roh als Salat zubereiten oder süß als Kompott essen.

Aber nicht nur für gesunde Tage eignet sich der Kürbis, sondern es werden auch Kürbiskuren für Kranke empfohlen. Dies vor allem um seiner leichten Verdaulichkeit willen. Es müssen dann natürlich alle scharfen Zusätze weggelassen werden. Man kocht dann den Kürbis in Wasser weich, treibt ihn durch eine Maschine und reicht ihn mit frischer Butter, die man darunter mengt, oder man gibt Reis daran und verlängert beides zu einer Suppe. Eine andere Möglichkeit ist noch, den Kürbis zusammen mit Tomaten zu reichen. Beides wird dann in Stücke geschnitten und geschmort. Dann gibt man Sahne oder Reisschleim dazu. Solche Kürbiskuren werden bei Gicht, Rheumatismus, Darmleiden und chronischer Nierenentzündung empfohlen.

Zum Schluß einige gute Kürbisrezepte:

Kürbis in Essig und Zucker.

Der Kürbis, den man hierzu verwendet, darf nicht zu reif sein. Er wird geschält, das weiche Innere herausgenommen, und dann sticht man mit einem Kartoffelstecher runde Kügelchen heraus. Diese legt man in eine Schüssel, gießt Essig darüber, daß sie gut bedeckt sind, und läßt sie so bis zum nächsten Tage stehen. Dann nimmt man den Kürbis aus dem Essig heraus und legt ihn auf ein Sieb zum Abtropfen. Inzwischen kocht man Zucker auf (auf 2 Teile Kürbis rechnet man 1 Teil Zucker). In diese Zuckerlösung kommt dann der Kürbis, Ingwer, Zimt, eine in Scheiben geschnittene Zitrone (Kerne entfernen). Der Kürbis wird gar gekocht, heraus genommen, der Saft noch weiter eingekocht, der Zimt aus ihm entfernt; dann gießt man den Saft über den Kürbis und bindet nach dem Erkalten das Gefäß zu.

*

Kürbis mit Reis.

Der Reis wird in Milch und Butter aufgekocht (auf 250 Gramm Reis rechnet man 1 Liter Milch und 60 Gramm Butter). Nach und nach gießt man noch 1 Liter Milch hinein. Inzwischen wird der Kürbis geschält, geschnitten und in Wasser weich gekocht. Man rührt ihn zu Brei und vermengt ihn mit dem inzwischen weich gekochten Reis. Vor dem Anrichten streut man Zucker darüber.

*

Senfkürbis.

Der Kürbis wird geschält, das weiche Innere entfernt, in würfelförmige Stücke geschnitten und eingesalzen. So läßt man ihn über Nacht stehen, legt ihn dann auf ein Sieb zum Abtropfen, kocht Wasser und Essig im Verhältnis von 2:1 auf, läßt darin den Kürbis kurz aufkochen, legt ihn wieder auf ein Sieb zum Abtropfen, schneidet Zwiebeln in feine Scheiben, Meerrettich in würfelförmige Stücke und schichtet nun in einem Topf den Kürbis mit Zwiebeln, Meerrettich, Senfkörnern und Dill, kocht zum Schluß Zucker und Weinessig auf, läßt ihn abkühlen und gießt ihn dann darüber.

Aus der Praxis.

Das Reinigen goldener Ketten

geschieht in kurzer Zeit, wenn man folgendermaßen verfährt: Man bringe die Kette in eine kleine Flasche mit warmem Wasser, setze etwas geschabte Seife und Kalkpulver hinzu und schüttle die Flasche eine Minute lang recht tüchtig. Dann nimmt man die Kette heraus, wäscht sie mit reinem Wasser und trocknet sie ab. Sie wird nun wieder einen schönen Glanz haben.

*

Das erste Erkennungszeichen für das Auftreten des Hausschwammes

besteht darin, daß sich um die Nagelstellen der Bretter helle Flecken bilden, die ihren Längsdurchmesser gleichlaufend mit der Maserung des Holzes haben. An diesen Stellen verschwindet der Ölfarbenanstrich, so daß das Holz bloß liegt. Machen sich derartige Flecken bemerkbar, so ist eine sofortige Untersuchung des Holzmarkes dringend geboten.

*

Kesselstein aus Kochtöpfen

entfernt die Hausfrau, wenn sie die Töpfe mit Essig auskocht und mit Soda-Seifenlauge und Stahlwolle gut ausscheuert. In hartnäckigen Fällen arbeitet man mit kalter Salzsäure, muß dann aber hernach mit starker Seifenlauge gut auskochen.

*

Gegen Heiserkeit

hilft oft ein Umschlag aus gekochten und gut zerdrückten Kartoffeln, die in einem Tuch abends vor dem Zubettgehen, so warm es geht, um den Hals gelegt werden. Überschläge von heißem Wasser, öfters erneuert, sind auch sehr wirksam. Sehr gut ist auch folgendes Gurgelwasser: In ½ Liter Salbeitee werden 5 Gramm Alaun aufgelöst. Auch schon das Einatmen der heißen Dämpfe ist von wohltätiger Wirkung.

*

Billige Lampen

sind meist aus Eisen angefertigt, das brüniert oder mit einem Metallack versehen ist. Solche Lampen rosten leicht. Man verhindert das Rosten, wenn man sie mit einem wollenen Lappen reinigt, auf den man einige Tropfen säurefreies Öl gibt, damit poliert und mit einem weißen Tuch nachreibt.

*

Gegen Fußschweiß

ist Salizylsäurepulver ein gutes Mittel, da dieses die Schweißabsonderung nicht verhindert, aber den unangenehmen Geruch fortnimmt. Mit dem Pulver pudere man die Füße und streue auch etwas davon in die Strümpfe. Daneben bade man die Füße mehrmals wöchentlich in lauem Wasser.

*

Bevor man Wachstuch in Benutzung

nimmt, reibt man es ein wenig mit Paraffin ein. Dadurch bleibt das Wachstuch viel längere Zeit neu.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.